SAINT HONORÉ 51 GOLD

Mélange composé de beurre et de margarine pour Croissant et Feuilletage

Plaque de 2 kg

- **Finesse gustative**
- **Grand confort de travail**
- **Développement régulier et maîtrisé**

Saint HONORÉ 51 GOLD Croissant

Un produit unique et original sur le marché, composé d'un **mélange de beurre et de margarine**.
Vous pouvez désormais sublimer la saveur de vos viennoiseries et pâtes feuilletées tout en profitant d'un extrême confort de travail !
Saint HONORÉ 51 GOLD : la matière grasse en Or qui allie saveur et simplicité !



Dénomination	Code article	Unité de vente
Saint HONORÉ 51 GOLD Croissant	18 702	Carton de 5 plaques de 2 kg*

*plaques pré-découpées de 2x1kg

SAINT HONORÉ 51
devient
SAINT HONORÉ 51 GOLD

Idée Recette

Plaisir partagé aux fruits



AVANTAGES

Finesse gustative : La saveur exquise du beurre retrouvée dans toutes les viennoiseries et feuilletages.

Grand confort de travail : Souplesse exceptionnelle et tenue adaptée à toutes les méthodes de travail.

Développement régulier et maîtrisé : Sa grande facilité de laminage conférée par sa texture homogène permet un développement régulier et maîtrisé des viennoiseries et pâtes feuilletées.

MODE D'EMPLOI



- Adapter la consistance de votre détrempe à celle du produit et à la température du laboratoire.
- Ajuster le tourage en fonction de votre recette (5 tours pour le feuilletage, 2 tours 1/2 pour le croissant).
- Respecter entre chaque tour les temps de repos nécessaires de la pâte.
- Température optimale d'utilisation :
  - en application croissant : 16°C.
  - en application feuilletage : 18°C.

CONSEILS D'UTILISATION

- Pour un résultat optimal en feuilletage, travailler en méthode différée en le bloquant au réfrigérateur à 4 tours.
- Laminer avec douceur pour ne pas abîmer la texture du produit.
- Conservation du produit : en feuilletage, 3 jours au réfrigérateur sous emballage plastique.

COMPOSITION

Pâte à Croissant

- Farine 1000g
- Sel 22g
- Œuf 1
- Sucre 100g
- Levure 30g
- Eau 520g
- **St HONORÉ 51 GOLD Croissant** 500g
- Appareil Cacao

- Pétrir l'ensemble des ingrédients 3 minutes en vitesse 1, laisser pointer 15 minutes et mettre au froid.
- Tourer et détailler, puis abaisser une bande assez fine et étaler l'appareil sur les 4/5 de l'abaisse.

Appareil Cacao

- **Crème Edelweiss** 100g
- Miel 10g
- Fécule 10g
- **Ganacao** 100g

- Diluer la fécule avec 20g de crème froide.
- Portez à ébullition le reste de la crème.
- Cuire avec la fécule, puis verser sur le miel et le ***Ganacao****.*

Mousseline fine au Kirsch

- Crème pâtissière terminée 1500g
- **St HONORÉ 51 GOLD Crème Garniture Brioche** 100g
- Kirsch 150g

- Travailler la crème au batteur.
- Ajouter la matière grasse en pommade.
- Aromatiser et finir de crémer.

MONTAGE - FINITION

1 Couper la bande de pâte en cinq, puis empiler les morceaux.
2 Couper des bandes de 1/2 cm de largeur et réaliser des tresses.
3 Mettre en chambre de fermentation à 28°C pendant +/-1 heure.
4 Cuire dans un four chaud à 220°C pendant +/- 14 minutes, saupoudrer de sucre glace pour caraméliser très légèrement puis laisser refroidir.

Procéder comme pour un millefeuille, en garnissant avec une crème mousseline Kirsch.





CSM France - 18, rue de la Robertsau - BP 50 - 67802 Bischheim cedex - Code article : 43002 - Crédit photos : CSM France / Studio Pygmalion

CONJONXION STRASBOURG 02/2011